

U heeft er wellicht wel eens over gehoord: de Blue Zone van Sardinië. Blue Zones zijn gebieden op de wereld waar de mensen veel ouder worden dan gemiddeld. Honderdjarigen zijn hier geen uitzondering, maar heel gewoon.

De wetenschap is er nog niet helemaal uit wat de oorzaken zijn voor de zo oud wordende bevolking, maar een aantal kunnen we wel opnoemen:

Veel beweging in de bergachtige gebieden, een gezond Mediterraan dieet, veel sociale contacten en vooral de Sardijnse Cannonau wijn.

Veel Sardijnen vertellen graag dat ze minstens 1 of meer glazen per dag van dit “medicijn” drinken. De wijn van de Cannonau druif bevat veel antioxidanten die beschadiging aan cellen en weefsels kunnen voorkomen.

Van harte aanbevolen dus.....

Wij hebben een paar mooie Sardijnse Blue Zone wijnen geselecteerd voor u. Uit Nuoro, waar Giuseppe Gabbas prachtige wijnen maakt, uit het bergachtige Jerzu, waar de druiven nog met ezels vervoerd worden na de oogst, en natuurlijk ook uit Sorgono, waar Cantina del Mandrolisai de 100 Kent Annos wijnen maakt.

Een Cannonau wijn is licht - tot donker robijnrood met dieppaarse glinsteringen. In de neus intense geuren, donkerrood bosfruit, met tonen van bloemen, kruiden, humus, zoethout en leer. In de mond is de wijn complex, vol, fris, delicaat, intens donker rijp bosfruit, kruiden, mooi in balans en een zeer aangename bitterheid van zoethout, zachte tannine in de lang aanhoudende afdronk.

- ♥ *De Cannonau di Sardegna D.O.C. uit de Sardijnse Blue Zone gaat uitstekend samen met de Antipasta di terra en vleesgerechten uit onze keuken. Eveneens perfect met Pecorino kaas*

Natuurlijk hebben we ook een Vino Bianco, een witte wijn uit het Blue Zone gebied. Van Cantina del Mandrolisai komt de Vermentino 100 Kent Annos. Van Azienda Gabbas de meer dan uitstekende Manzanile Vermentino.

De Vermentino is strogeel van kleur met groene glinsteringen. In de neus is de wijn levendig en rijk aan geuren van witte bloemen, pruimen, witte perzik, citroen en licht mineralig, met een bittertje in de afdronk.

- ♥ *De Vermentino combineert goed met alle visgerechten, pasta's en kipgerechten.*

Onze Blue Zonen wijnen

I nostri vini dell' Ogliastra

I Vini Rossi - Rode wijnen

Azienda vitivinicola Gabbas Cannonau di Sardegna *Dule* € 35,00

Azienda vitivinicola Gabbas Cannonau di Sardegna *Riserva Arbore* € 40,00

Cantina del Mandrolisai Cannonau di Sardegna *Mandrolisai DOC* € 35,00

Cantina del Mandrolisai Cannonau di Sardegna *Mandrolisai DOC
Superiore* € 40,00

Cantina Sa Pruna Cannonau di Jerzu *Juanne* € 30,00

Cantina Sa Pruna Cannonau di Jerzu *Delussu* € 35,00


Cantina Antichi Poderi Cannonau di Jerzu *Marghia* € 35,00

I Vini Bianchi - Witte wijnen

Azienda vitivinicola Gabbas Vermentino di Sardegna *Manzanile* € 35,00

Cantina del Mandrolisai Vermentino di Sardegna *100 Kent Annos* € 35,00

I vini della Casa - Huiswijnen

		
Azienda vitivinicola Gabbas, Nuoro, Sardegna - Cannonau- Lillove Rijp rood fruit, kruidigheid en een opvallende souplesse	€ 5,00	€ 25,50
Cantina Due Palme, Puglia - Negroamaro - Domiziano Zondoorstoofd, zacht, kruidig en zwoel	€ 4,50	€ 23,50
Cantina Tollo, Puglia- Primitivo - Auramadre Zacht, vol en rond van smaak	€ 4,50	€ 23,50

Bianco - Witte wijnen

Cantina del Vermentino, Monti-Sardegna – Vermentino – Nord Est docg Licht, mineralig, beetje tropisch	€ 5,00	€ 25,50
Cantina Tollo, Chieti - Trebbiano en Chardonnay – Madregale Bianco Sappig, fris fruitig en evenwichtig	€ 4,50	€ 23,50
Cantina Cielo e Terra, Arzignano, Veneto – Pinot Grigio – Belfiore fruitige aroma's van onder meer groene appel, lichte en verfrissende wijn met een verleidelijk boeket	€ 4,50	€ 23,50

Rosato - Rosé wijnen

Cantina Saladini Pilastrri, Marche – Sangiovese – Consenso Helder lichtrode kleur, sappig in geur en smaak. Bessen, aardbeien en ander zomerfruit. Fruitige afdronk	€ 5,00	€ 24,50
Cantina Cielo e Terra, Arzignano, Veneto – Pinot Grigio – Blush Belfiore Hints van tropisch fruit, steenvruchten en fruitig,droog	€ 4,50	€ 23,50

Vino Dolce – Zoete wijnen

Lambrusco dell 'Emillia – Emilia Romagna Rosso kersen, bramen, fris, zoet, licht mousserend	€ 4,25	€ 23,00
Lambrusco dell 'Emillia – Emilia Romagna Bianco lichtgeel van kleur, licht mousserend, en heerlijk fris	€ 4,25	€ 23,00

Vino Spumante – Mousserende wijn

Cantina Le Contesse, Treviso – Prosecco le Contesse extra dry Heldergele kleur met groene tint. Fruitig aroma met een iets van onrijpe appels, limoenen en grapefruit. Mousserend, droog. Plezierige afdronk met een puntje zoet.	€ 6,25	€ 27,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

I nostri nuovi vini – Onze nieuwe wijnen

Ook dit jaar hebben we weer verschillende interessante wijnen uit Italië meegebracht. We zoeken naar de minder bekende Cantina's, die ook heerlijke wijnen maken. Zoals Azienda Raffaele Gili, uit Piemonte. Raffaele maakt een geweldige rode wijn van de Nebbiolo druif, dezelfde druif die wordt gebruikt voor de beroemde Barolo wijn. Hij maakt ook een Roero Arneis, van de witte Roero druif, ook wel de witte Barolo genoemd.

We hebben ook een minder bekende wijn van een bekend wijnhuis als Argiolas, Sardegna. Van Argiolas hebben we de Iselis Nasco, een heerlijke witte wijn van de niet zo bekende Nasco druif.

Van de Funtanaliras Vermentino DOCG is er ook een 37,5 cl fles



Rosso - Rode wijnen

- ♥ Azienda Agricola Raffaele Gili, Piemonte - Nebbiolo d'Alba - **Il vino del Capitano**
- ♥ Cantina Su Éntu, waar het altijd waait, Sanluri, Sardegna, Cannoanau di Sardegna
Su Anima
Rood fruit, Bloemige noten, hars.
- ♥ Cantina Su Éntu, San Luri, Sardegna, Bovale Marmilla – **Su 'Nico**
Paarsrode kleur, fruit, warm, omhullend, met vlezige tannines.

Bianco - Witte wijnen

- ♥ Cantina Argiolas, Cagliari, Sardegna - Nasco di Cagliari - onbekend maar zeer beminde-
Iselis Nasco
Heerlijk zacht, een vleugje vanille, abrikozen en wat kweepeer, amandelen, spannend en vol, fluwelig en rond.
- ♥ Virgilio Vignato, een geweldige Garganega op basalt lava bodem, vlak bij Vicenza -
Capitel Vicenza
Met intense aroma's van rijp fruit combineert het een belangrijke structuur, frisheid, smaak en persistentie.
- ♥ Azienda Agricola Raffaele Gili, Castellinaldo d'Alba, Piemonte, de witte Barolo-**Roero Arneis**
droog, fris fruitig en smaakvolle wijn.
- ♥ Fratelli Vagnoni, San Gimignano, Toscane, Vernaccia di San Gimignano - zo hoort Vernaccia te zijn - **I Mocali**
Wat hoog in de zuren en een licht bittertje bij de afdronk..
- ♥ Cantina del Vermentino, Monti - Sardegna, Vermentino di Sardegna - de enige DOCG van Sardegna – **Funtanaleras**
Duidelijke licht gele kleur met licht groene tinten erin. Aroma's van meloen, acacia bloesem en amandelen.
- ♥ Cantina Su Éntu, waar het altijd waait, SanLuri, Sardegna, Vermentino di Sardegna -
Su'Imari
De prachtige strogele kleur met groenachtige reflecties, citrusachtige frisheid, aromatisch en evenwichtig.
- ♥ Cantina Su Éntu , SanLuri Sardegna - nasco, moscato, chardonnay - **Su'Aro**
Intense strogele kleur, aroma's van honing en gele bloemen, boeiend, aangenaam, fris en mineraal, lang van smaak.
- ♥ Azienda Agricola Lodali, Piemonte - chardonnay, **Langhe Chardonnay**
- ♥ Typisch, harmonieus en elegant. Vleugje exotisch fruit (ananas, grapefruit) in evenwicht gehouden door sensatie van wilde bloemen.

Le Selezione Italiana - Selectie van Italiaanse wijnen

Laat u verrassen door de Biologisch Dynamische wijnen van Fasoli Gino, of door de bijzondere vulkanische wijn Lantieri van het piepkleine eilandje Vulcano, vlak boven Sicilië. Misschien houdt u van een Super Toscan of van een pittige Aglianico ?

Eén ding hebben alle Italiaanse wijnen gemeen – ze zijn allemaal heerlijk !

Zoals de Italiaanse wijnmakers zelf zeggen: “we maken wijn om te drinken, lekker dus anders maken we de wijn niet ”

Rosso - Rode wijnen

- ♥ Azienda Fasoli Gino, Veneto-Corvina-**Amarone La Corte del Pozzo** € 65,00
Warme kersen,zoete specerij,lekker vlezig, soepel,opgewekt en een zacht bittertje
- ♥ Cantina di Camigliano, Toscane-Sangiovese-**Brunello di Montalcino** € 55,00
Kruidig, fluweelzacht en intens
- ♥ Fratelli Seghesio, Piemonte-Nebbiolo-**Barolo** € 50,00
Complex, krachtig en vol
- ♥ Fattoria le Fonti, Toscane-Sangiovese-**Chianti Classico** € 45,00
Aroma's van kers,vanilla, noot, mokka, soepel en rond
- ♥ Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri-Cabernet, Merlot, Syrah- **Il Bruciato** € 45,00
Blent, zacht, afdronk lang en vol, mooie aroma's van rode bessen, bramen, specerijen en eikenhout
- ♥ Masseri Fratasi, Benevento, Napoli-Aglianico Beneventano-**Cadium** € 40,00
Sappig, fris en rond, aromatische afdronk
- ♥ Azienda Cos, Vittoria, Sicilia, Nero d'Avola-Frappato di Vittoria-**Cerasuola** € 40,00
Droog, vol, zacht, harmonisch, fruitige aroma
- ♥ Cantina di Leonardo, Venezia Giulia-**Merlot Monovitigno** € 40,00
Soepel en sappig rood, met rijp bessenfruit en kruiden, afdronk geurig en fris
- ♥ Cantina Due Palme, Puglia-Susumaniello, **Serre Susumaniello** € 35,00
Intens van geur, rijp fruit, pruimen, vanilletonen, ronde smaakstructuur, frisse en aromatische afdronk
- ♥ Cantina Conte di Campiano,Puglia-**Primitivo di Manduria-Riserva** € 35,00
Rond, zacht, vol, milde evenwichtige tanine, aanhoudende aromatische afdronk

Bianco - Witte wijnen

- ♥ Azienda Punta dell'Ufala, Vulcano-Malvasia Bianco secco-**Lantieri** € 30,00
Aroma van abrikozen, vijgen,honing,fris
- ♥ Cantina La Tunella, Friuli-Pinot grigio-**Pinot Grigio** € 30,00
Aroma van acaciabloemen, tropisch fruit. Elegant, smaakvol, fijne zuurgraad
- ♥ Cantina La Tunella, Friuli-Ribolla Gialla-**Ribolla Gialla** € 30,00
Droog, sappig, aangenaam fris, lange afdronk, licht aromatisch
- ♥ Azienda Collefrisio, Abruzzo-Trebbiano-**Filarè** € 25,00
Ingetogen geuren en sappig, langaanhoudend van smaak
- ♥ Tenuta Decugnano dei Barbi-Orvieto-**Orvieto Classico Superiore** € 35,00
Koele frissigheid, zweempje venkel in intens wit fruit, sappige bitters
- ♥ Cantina Argiolas, Cagliari-Vermentino di Sardegna-**IS Argiolas** € 35,00
Men proeft de smaak van citroen, daarnaast anijs, verse groen kruiden en een klein bittertje
- ♥ Tenuta Moncaro Jesi, Marche-Verdicchio-**Verdicchiodei Castelli di Jesi** € 35,00
Fris,droog en een klein aantrekkelijk bittertje in de afdronk
- ♥ Azienda Fasoli Gino, Veneto-Garganega-**Pieve Vecchia** € 35,00
Rond en vol van smaak. Omhullend, zacht en strelend, maar ook fris en hartig Tegelijkertijd. Lange afdronk met geroosterde en smokey amandel tonen

